

Cookies à l'américaine



Les classiques cookies américaines sont au chocolat au lait, mais vous pouvez débrider votre imagination et votre gourmandise en utilisant du chocolat blanc, noir, praliné. De même, les noix de pécan peuvent être substituées par des noisettes ou des noix normales.

Ingrédients pour 112 cookies

2 tasses américaines de beurre
680 grammes de pépites de chocolat
510 grammes d'éclats de chocolat
4 tasses américaines de farine
2 tasses américaines de sucre brun
2 cuillers à café de bicarbonate de soude
1 cuiller à café de sel
1 sachet de levure chimique
5 tasses américaines d'avoine en poudre
4 œufs
2 cuillers à café d'extrait de vanille
3 tasses américaines de noix de pécan en morceaux

Préparation

1. Réduire en fine poudre l'avoine.
2. Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que la préparation devienne moussante.
3. Ajouter les œufs et la vanille puis bien mélanger.
4. Incorporer la farine, la poudre d'avoine, le sel, le bicarbonate de soude et la levure.
5. Ajouter ensuite les éclats et les pépites de chocolat, puis les noix de pécan.
6. Rouler la masse en petites boules et placer sur une plaque beurrée.
7. Faire cuire pendant 10 à 15 minutes à 180°C.

Note: une tasse américaine correspond au contenant de 240 ml.